



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

## **Klopsiki cielęce do różnych sosów**

Sos do wyboru

### **Składniki:**

- sos grzybowy, 0 dag
- smalec, 9 dag
- mąka , 8 dag
- margaryna, 3 dag
- mleko, 3 łyżk.
- czerstwa bułka, 4 dag
- cielęcina , 60 dag

### **Sposób przygotowania:**

Bułkę namoczyć w mleku, zemleć. Mięso opłukać, obrać z kości, zemleć i wyrobić tak jak ciasto, wkrapiając mleko. Masę mięsną wymieszać z bułką, stopioną margaryną i solą, (podzielić ją na 5 porcji). Rękami zwilżonymi wodą wyrobić z masy kule, otaczać je w mące i nadać im kształt okrągłych spłaszczonych klopsików, bądź podłużnych wałeczków. Rozgrzać silnie tłuszcz i szybko smażyć mięso na rumiano, przełożyć do rondelka. Sporządzić sos: koperkowy, pomidorowy, grzybowy, węgierski; sosem tym zalać klopsiki, powoli zagotować, zestawić na brzeg płyty i zaraz podawać. Podawać z ziemniakami, kaszą perlową, makaronem i gotowanymi warzywami z masłem.

